

C'est très bon! Vol.123

～お~いパンの通信～

7月22日 平尾店は12周年を迎えます。

皆様いつもお仕事お疲れ様でした。ありがとうございます!!

9月私は新たな旅立ちをすることを決めました。そのことでこの通信の中でお詫びいたします。永年の夢である“フランスでパン屋をやる”これを実現すべく具体的な一步を踏みだします。フランスのBoulangerie(パン屋)とも製粉会社で働きながら開業を目指して準備を進めます。9月からはフランスの地から、スタッフと連絡をとる。年に2回は日本に戻ってきて技術指導に入ったりイベント等も行う予定です。ここで決意するために何度も長い時間を要し、何度も自問自答しながら結論を出しました。2002年平尾店を立ち上げて3年くらいは店をうまく回すのに一生懸命でした。12年とすれば福岡ではあまりハド系のパンが見られなかった頃でしたのでいろんな雑誌にものでいい時を過ごしました。やがて落ち着いて物事を考える余裕が出来たある時、ふと思いました。毎日一生懸命がんばっても、でも和食に向かってなんだろう?何か明確な目標を持ってやっていた方がよりいいんじゃないのか...。それで考えて2005年から女性的なコンクールへの挑戦をはじめました。目標はクロードドゥラゴンシリーズ(パンの世界杯)の日本代表選手を決める最終選考会の舞台上に女性として初めて立つこと。最初は5回連続で落ち続けたコンクールも2007年はじめかりオーレーンコンクールに入賞し、その後合計4つのコンクールで賞を受賞することができました。そして革命の代表選考もたくさん的人が教えを下され、女性職人として初めて8時間の競技を戦うことができました。日本代表には選ばれませんでしたが、2005年から2009年までの期間パンの基本を見つめ、本当に学びて努力したことは自分にとって自信となり、技術も精神面も力をつけることができました。トランは女性達で運営しているので果たして自分の実力がパン業界の男性職人と比べて劣るのではないか...と心の中で感じていたことも、対等に戦えたということが大きな自信となりました。体調の日々出でて練習してもよく作れなくて夜夢に立ててから悩んで涙ながらり泣いたことも、今はいい思い出で、できないことをやり続ければ必ずすこ一歩できる本になる日は必ず来るんだといふことを信じれる自信につながっています。そして2009年次の目標を決めるべく1年くらいずっと考えてました。今も覚えてますがある日の夜中1時くらいに1つの考えが直感して浮かんだんです。“フランスでパン屋をする”それが浮かんだ時、あ、これだと思いました。フランスへのこだわりがずっとあったこと、フランス語がなぜか好きだったこと、出会いが好きでフランスのパン職人の方との触れ合いが好きだったこと、いろんなことがつながるんじゃないかなって思いました。まあから6年ほんとうにこの夢なんかと自分で自答いつ、具体的な方法も見えないままこの夢を引き継ぎました。私はフランスのロートルのパン屋さんで働いた経験があります。(研修に入ったことがなく3ヶ月〜1週間くらいあります。3ヶ月働いたお店が1つはあります...)だからフランスのパン屋の仕事の大変さと...より過酷さが身に浸みてわかるんですね。日本のパン屋さんは求められる仕事内容が違うよ。1日1000本以上のバゲットを焼く。売れる店では2000本くらい

Boulangerie
cest TRES BON
2014. 7. 01
Kaori Onishi

パンを切らさず焼くことがお客様から求められるのです。日本のパン屋が主食の国
車でパン屋にわざわざやつてきてパンを1本手に持ち帰っていくお客様が当たり前なくらいなのです。
1回の仕込みが粉で60K、70Kを1日何度もくり返して仕込みます。100K以上の生地のかたまりを
切り分け、分割、成型。焼上げる作業は女性である私はとても大変なことをいた。
だから、フランスのパン屋で働く人で働く女性と出会ったことがありません。(パン屋のオーナーで女性
の方がいるので、数は少ないかもしれません)でも、女性が一生の仕事をしてこれを
選ぶことはまだ今のところかもなあ...と感じる仕事内容です。そのことが分かってるので、それでも
やりたいのか。42歳でこの歳でやめるのか、ほんとうにこの夢ないと根本的なことまで
深考された。フランスのパン屋を創業するために乗り越えなければならない日本より多額の資金が
要るこ、言葉、ビザ、いろんな壁が見えてみて、夢には苗でほんとうに実現可能なか全く
見てきませんでした。そんな中あるトボンのお客様との出会いが私の大きな学びと力をくれました。その出会いは
去年お年紙を頂いてから始まりました。この方との出会いがなければ夢への具体的な一步は踏み出せて
いたと思います。夢をあきらめずに思い続けることの大切さ。最後の一歩はなかなか手に届かないことを
みんなでまた一歩なのにあきらめてしまうのが怖い。そのあと一歩は今目の手のことをやり抜け
ることで意外と実は手に届くことがあります。一番大切なのは情熱そして最終的に一番必要なのは
人情性であることです。大きなことを目指すよりも目の前の小さなに思えること一つにバスを尽くすの大切さ。
他にも良い本をたくさん紹介してもらったり、あきらめようになる時いつもやればがんばろうと思いつける力を
頂きました。これはホスピスを経営する病院の院長であり普段は出会うことないご縁をパンがきっかけ
つけてくれました。去年の夏ちょうど映画の「立ちぬが話題になつて」の頃(見ました!感想、ナレジでは
ないかで感じました)、「立ちぬ、生きねば」この方がある本をすすめてくれ、それを読んだ時、実祭に重い
みで思いました。フランスのパン屋をするための大きな資金を出していくだけ、自分に投資していく会社を
プレゼンの資料を作つて探して思つたのです。日本で2つの企業に説いてみれいか世の中うまい人は
なく...それは私の資料を作る中で情報収集する中、フランスのパン屋を8店経営する方が
自分が投資できるというメールをもらいました。もうその時はうれしくてうれしくて何度もメールを
読みました。共同経営でパリで立ち上げる所だったのですが考えた結果お断りすることになりました。
(この時のことは前書きした通信にくわえて書いてます) 一步を踏み出すとこんなにも大事は動き出るのか
とびっくりするくらい、パリに行く人の連絡会、会議に参加して、結局は前には止めながらた
けどすべての経験がとても貴重でなかなかできないことでつながって意外といきました。投資をきて
話をくれたフランスの方は、INBP(国立パン学校)のプロ向け短期コースを受けた時に出会つていました。
フランス各地、スペイン、ベルギーなどでもプロの専門人が勢強に来て少人数で実際にパンを作ることのコース
がとても勢強になっていたので今まで4回くらい学びに行きました。確かに一步踏み出す大事は
がらって動き出します。今まで歩んできた一つの積み重ねが今の自分を作り上げ、その時は
まだ見えないけれど、あの時実を積んでみたと感じます。

次に続く。

K.O.